

LIVE FIRE

*Zum Teilen oder am Platz
serviert, live über dem
Feuer gekocht.*



AB CHF 90 PRO PERSON

Aufbaupauschale von CHF
300

Keine Mindestanzahl an
Gästen

VIER MENÜS, LANGSAMES FEUER

Alles wird über Holzfeuer gekocht, vor Ort, vor deinen Gästen.

01	EL DISCO Poulet oder Schweinsnacken, langsam im Disco gegart.	CHF 90 PRO PERSON
02	LA PARRILLA Ein klassischer argentinischer Asado	CHF 130 PRO PERSON
03	EL ASADOR Ein ganzes Gitzi oder ein Rinderrippenstück, am Tisch tranchiert.	CHF 145 PRO PERSON
04	GRAND ASADO Das ganze Stück, die Cuts, der Disco und der Grill.	CHF 185 PRO PERSON

Über 90 % unserer Anlässe werden am Ende massgeschneidert. Die benannten Menüs sind ein Anfang, keine Grenze.

IMMER INBEGRIFFEN

- Die Feuerküche vor Ort
- Vorbereitung und Kochen
- Das Essen kommt an den Tisch
- Wir räumen alles wieder ab
- Anfahrt im ganzen Wallis

01 EL DISCO



Pollo al disco

ZUM AUFTAKT

Empanadas aus dem Ofen. Rind *oder* vegetarisch

DAS FEUER

Pollo al disco, Poulet langsam im 90 cm Disco gegart
oder
Bondiola al disco, Schweinsnacken, gleich zubereitet

AUF DEM TISCH

Brot und zwei Salate der Saison

ZUM SCHLUSS

Unsere **Torte mit Schokolade und Dulce de leche**

Eine vegetarische Variante ist möglich.

CHF 90 PRO PERSON

Aufbaupauschale von CHF 300
Keine Mindestanzahl an Gästen

02

LA PARRILLA

*Tira de asado***ZUM AUFTAKT****Empanadas** aus dem Ofen. Rind *oder* vegetarisch**DAS FEUER****Entraña**, heiss und schnell angebraten**Tira de asado**, langsam über der Glut, bis sie vom Knochen fällt**AUF DEM TISCH**

Brot und zwei Salate der Saison

ZUM SCHLUSS**Gegrillte Früchte** mit Mascarponecreme**oder**

Unsere Torte mit Schokolade und Dulce de leche

NIMM EINE VORSPEISE VOM GRILL DAZU

Markbein und Tatar auf gerösteter Focaccia

*Zusatz, CHF 15 pro Person**Eine vegetarische Variante ist möglich.***CHF 130 PRO PERSON**Aufbaupauschale von CHF 300
Keine Mindestanzahl an Gästen

03 EL ASADOR



Costillar

ZUM AUFTAKT

Empanadas aus dem Ofen. Rind *oder* vegetarisch

DAS GANZE STÜCK

Cabrito, ein ganzes Gitzi flach über dem Feuer

oder

Costillar, ein ganzes Rinderrippenstück, am Tisch tranchiert

AUF DEM TISCH

Brot und zwei Salate der Saison

ZUM SCHLUSS

Gegrillte Früchte mit Mascarponecreme

oder

Unsere **Torte mit Schokolade und Dulce de leche**

NIMM EINE VORSPEISE VOM GRILL DAZU

Markbein und Tatar auf gerösteter Focaccia

Zusatz, CHF 15 pro Person

Eine vegetarische Variante ist möglich.

CHF 145 PRO PERSON

Aufbaupauschale von CHF 300
Keine Mindestanzahl an Gästen

04 GRAND ASADO



ZUM AUFTAKT

Empanadas aus dem Ofen
Mollejas al disco, Häppchen vom Kalbsbries
Mark und Tatar auf gegrillter Focaccia

DAS GANZE STÜCK

Cabrito, ein ganzes Gitzi
oder
Costillar, ein ganzes Rinderrippenstück

DAS STÜCK

Entraña

AUF DEM TISCH

Brot und zwei Salate der Saison

ZUM SCHLUSS

Gegrillte Früchte mit Mascarponecreme
oder
Unsere **Torte mit Schokolade und Dulce de leche**
oder
Crêpes mit Dulce de leche, Zucker à la minute flambiert

Empfohlen ab 15 Gästen. Eine vegetarische Variante ist möglich. Für kleinere Gruppen wird das Menü angepasst.

CHF 185 PRO PERSON

Aufbaupauschale von CHF 300
Keine Mindestanzahl an Gästen

DAZU, WAS DER ABEND BRAUCHT

Eigene Servicekräfte

Sommelier *Am Abend an deinem Tisch*

Barservice

Live-Musik

Ambiente und Dekoration

Weinbegleitung *Passend zu deinem Menü ausgesucht*

CHF 100 PRO FLASCHE

BUCHUNG

- Verfügbarkeit und Preis innerhalb von 24 Stunden
- 50 % bei der Bestätigung, der Rest nach dem Anlass in Rechnung gestellt
- Die Anzahl wird 48 Stunden vorher bestätigt
- Wenn du absagst, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet, aber du kannst sie für ein anderes Datum nutzen

AUFBAUPAUSCHALE VON CHF 300

Keine Mindestanzahl an Gästen

SO LÄUFT ES AB



BRING DAS FEUER ZU DEINEM NÄCHSTEN ANLASS.

[JETZT BUCHEN →](#)

hello@pizcaexperience.ch

[+41 78 442 27 77](tel:+41784422777)

[WhatsApp](#)

[@pizcaexperience](#)

Francisco Heinz Novara · Pizca Fire Based Catering

VERBIER, SCHWEIZ

PIZCAEXPERIENCE.CH · HELLO@PIZCAEXPERIENCE.CH · +41 78 442 27 77